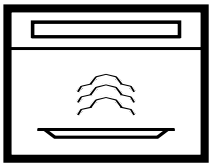
Istruzioni per l'uso

e per il montaggio



EEBD 6600.1

073295_R61
J771.032-0

Küppersbusch

Osservazioni sulla sicurezza

L’apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia il suo uso appropriato è una premessa indispensabile per evitare danni e infortuni. Attenersi alle osservazioni riportate in queste istruzioni per l’uso.

La norma IEC 60335-1 prescrive:

- Alle persone (inclusi i bambini) che non sono in grado di usare l’apparecchio con sicurezza, in seguito alle loro capacità fisiche, sensoriali e psichiche o alla loro inesperienza o mancanza di conoscenza, non è permesso utilizzare l’apparecchio senza la sorveglianza o l’istruzione di una persona responsabile per la loro sicurezza.

Prima della prima messa in funzione

- L’apparecchio deve essere montato e collegato alla rete elettrica solo conformemente alle istruzioni d’installazione separate. Fare eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.
- Smaltire il materiale dell’imballaggio attenendosi alle prescrizioni locali.
- Prima di usare per la prima volta un apparecchio installato a nuovo, si prega di leggere le osservazioni al capitolo 'Prima messa in funzione'.
- Eseguire le regolazioni d’utente desiderate.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi nell'economia domestica. È assolutamente vietato usare la camera di cottura p. es. per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! In caso di un funzionamento diverso da quello previsto o di un trattamento sbagliato, non possiamo assumerci responsabilità per eventuali danni.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessili e carta!
- Non utilizzare per riscaldare o umidificare un locale.
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature d'ambiente da 5 °C a 35 °C. In caso di pericolo di gelo, l'acqua residua contenuta nelle pompe può congelare e danneggiarle.
- È permesso utilizzare unicamente la sonda per la temperatura compresa nella fornitura dell'apparecchio.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone analogamente qualificate. Delle riparazioni inadeguate possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio ed alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o per una sua riparazione, osservare le indicazioni riportate al capitolo 'Assistenza tecnica'. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- È permesso utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Conservare le presenti istruzioni accuratamente, per poterle consultare in qualsiasi momento. Nel caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e d'installazione. Il nuovo proprietario può così acquisire informazioni sul corretto uso dell'apparecchio e sulle relative osservazioni.

Quando nell'economia domestica vivono bambini

- Le parti dell'imballaggio p. es. fogli e polistirolo possono risultare pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio fuori della portata dei bambini.
- L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso. I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i rischi connessi con l'uso degli apparecchi elettrici. Provvedere alla necessaria sorveglianza e non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio – sussiste il pericolo che i bambini si feriscano.
- Utilizzare le possibilità offerte dal dispositivo sicurezza bambini.

Utilizzazione

- Se l'apparecchio mostra dei danni visibili, non metterlo in funzione e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si individua un disturbo del funzionamento, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica.
- Fare attenzione che i cavi di collegamento di altri apparecchi elettrici non restino incastrati nella porta dell'apparecchio. L'isolamento elettrico potrebbe esserne danneggiato.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, per evitare pericoli deve essere sostituito dal servizio clienti.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non depositare alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come p. es. detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura o nel cassetto dell'apparecchio/per tenere al caldo.
- Durante la cottura al grill, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Altrimenti il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o agli armadi da incasso posizionati sopra di esso.

Attenzione, pericolo di ustione!

- Durante il funzionamento l'apparecchio si surriscalda fortemente.
- Durante la cottura l'apparecchio produce calore. La porta dell'apparecchio, in particolare il vetro, può divenire molto caldo. Pericolo di ustione, non toccare, tenere lontani i bambini!
- Aprendo la porta dell'apparecchio possono fuoriuscire vapore e gocce d'acqua. Quando l'apparecchio contiene vapore, non mettere le mani nell'apparecchio.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull'apparecchio.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere olio o grasso che bruciano con dell'acqua, pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (Cognac, Whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati, pericolo d'esplosione!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito, quando si essiccano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Quando si osserva la formazione di fumo proveniente da un presunto incendio dell'apparecchio o dalla camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Disinserire l'apparecchio e interrompere l'alimentazione elettrica.
- La griglia, le teglie e i contenitori di cottura divengono caldissimi. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

Attenzione, pericolo di lesione!

- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Altrimenti esiste il pericolo di ferite muovendo la porta dell'apparecchio. Occorre fare particolarmente attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperto la porta dell'apparecchio solo in posizione agganciata. Quando la porta dell'apparecchio è aperto esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.

Evitare di danneggiare l'apparecchio

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Non appoggiare teglie, contenitori di cottura ecc. direttamente sul fondo della camera di cottura.
- Non mettere né pellicola né alluminio sul fondo della camera di cottura. Rischio di danneggiamento dell'apparecchio.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia d'acciaio inossidabile, teglia originale e teglia d'acciaio inossidabile perforata causa danni evidenti.
- Non usare la teglia originale per la cottura a vapore.
- Per la cottura al vapore, infilare sempre la teglia d'acciaio inossidabile sotto la teglia d'acciaio inossidabile forata o sotto la griglia per raccogliere parti di cibo e condensa.
- Non usare nella camera di cottura oggetti che possono arrugginire.
- Asciugare la camera di cottura e lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno moderatamente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore. La penetrazione d'acqua può provocare danni.

Indice

Osservazioni sulla sicurezza **2**
Prima della prima messa in funzione 2
Uso conforme allo scopo 3
Quando nell'economia domestica vivono bambini 4
Utilizzazione 4

Descrizione dell'apparecchio **10**
Struttura 10
Elementi di comando e d'indicazione 11
Camera di cottura 12
Accessori 13

Uso **17**
Prima messa in funzione 18
Esempio 19
Riempire il contenitore dell'acqua 19
Scegliere il modo di funzionamento 20
Modica del modo di funzionamento 20
Selezionare la temperatura della camera di cottura 21
Controllare / modificare la temperatura della camera di cottura 21
Disinserire 22
Svuotare il contenitore dell'acqua 23

Regolazioni utente **24**
Sicurezza bambini 26
Indicazione dell'ora 27
Segnale acustico 27
Illuminazione 27
Durezza dell'acqua 28
Unità di temperatura 28
Formato dell'ora 28
Regolazioni di fabbrica 28

Funzioni dell'orologio **29**
Regolare e modificare l'ora 29
Temporizzatore 30
Durata di funzionamento 31
Avviamento ritardato 33

Modi di funzionamento **36**
Riscaldamento rapido 42

Sonda per la temperatura **43**
Temperatura sonda 44

Cottura delicata **46**

Consigli di regolazione **49**
Rigenerazione 54
Cuisson pro 55
Aria calda umida 55
Cottura 56
Valori indicativi per la cottura ai ferri 59
Valori indicativi per l'arrostitura 60
Cottura delicata 61
Valori indicativi delle temperature interne 62
Valori indicativi: cottura a temperature basse 63
Essiccare, asciugare 64

Consigli ed accorgimenti **65**
Risparmiare energia 70

Cura e manutenzione **71**
Pulizia esterna 71
Pulire la porta dell'apparecchio 72
Togliere la griglia d'appoggio 73
Sostituire la guarnizione della porta 73
Pulire gli accessori 73
Pulire la camera di cottura 74
Decalcificare 75
Sostituire la lampadina a incandescenza 77

Eliminare personalmente i guasti **78**
Cosa fare, se 78
Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica 84

Accessori e ricambi **85**

Dati tecnici **87**

Smaltimento **89**

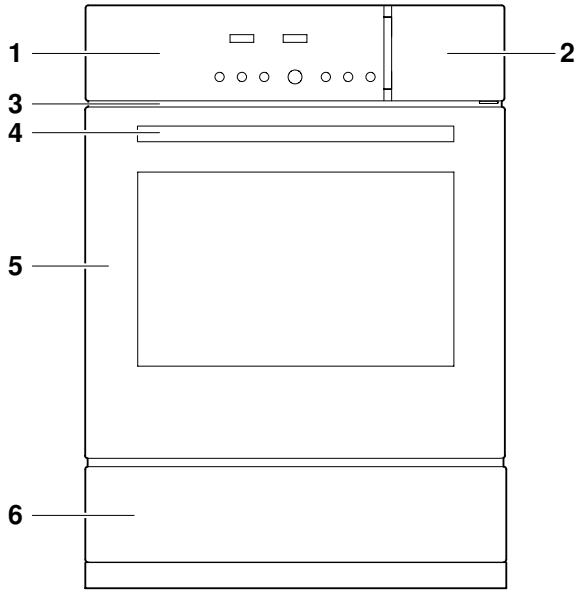
Istruzioni di montaggio per personale specializzato **90**
Collegamento elettrico 90
Dimensioni per il montaggio 91
Inserimento nell'arredo della cucina 91

Indice analitico **92**

Brevi istruzioni **95**

Descrizione dell’apparecchio

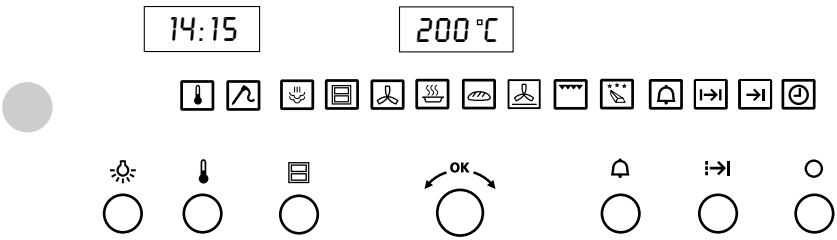
Struttura



1 Elementi di comando e d’indicazione
2 Porta davanti al contenitore dell’acqua (incl. note)
3 Apertura di aereazione
4 Maniglia della porta
5 Porta dell’apparecchio
6 Cassetto dell’apparecchio / cassetto riscaldabile *

* in funzione del modello

Elementi di comando e d'indicazione



Tasti

	Illuminazione	OK	Bottone di regolazione
	Temperatura della camera di cottura/temperatura sonda		Temporizzatore
	Modo di funzionamento		Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento
			Dis

Indicazioni

200°C Temperatura

14:25 Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento, temporizzatore ecc.

Simboli

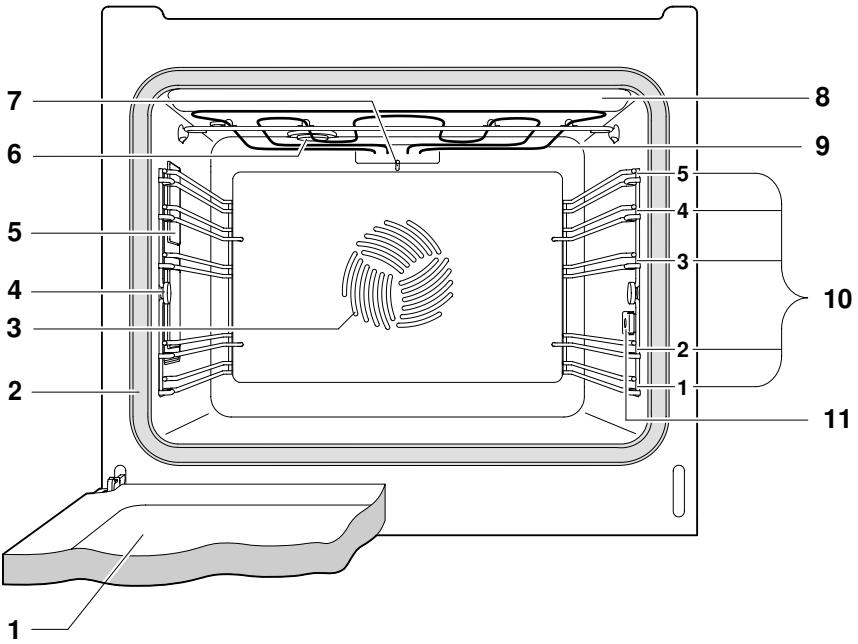
	Temperatura della camera di cottura		Durata di funzionamento
	Temperatura sonda		Orario di disinserimento
	Temporizzatore		Ora

Modi di funzionamento

* in funzione del modello

Camera di cottura

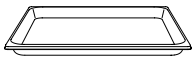
Non mettere né inserto di protezione né alluminio sul fondo della camera di cottura.



1 Porta dell'apparecchio
2 Guarnizione della porta
3 Ventilatore per l'aria calda
4 Dado zigrinato
5 Illuminazione
6 Evacuazione dell'aria dalla camera di cottura
7 Sonda della temperatura della camera di cottura
8 Protezione dal contatto con il grill / elemento riscaldante sopra
9 Grill / elemento riscaldante sopra
10 Appoggi con diciture
11 Presa per la sonda per la temperatura

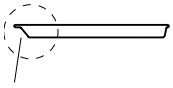
Il calore inferiore si trova sotto il fondo della camera di cottura.

Accessori

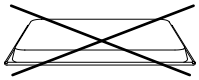


Teglia d'acciaio inossidabile

- Stampo per crostate e biscotti
- Serve come leccarda sotto la griglia o sotto la teglia d'acciaio inossidabile perforata.
- Eseguendo tagli nella teglia d'acciaio inossidabile usando coltelli o lame rotanti si provocano danneggiamenti visibili.
- Una copertura solo parziale della teglia d'acciaio inossidabile durante la cottura, può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento, riprende la sua forma originale.



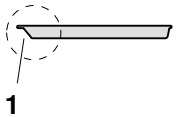
- Infilare l'«inclinazione» **1** della teglia d'acciaio inossidabile sempre completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura.
- Non è adatta ai modi di funzionamento [⊟] e [⁂].



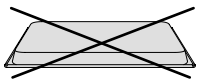
- Utilizzare la teglia d'acciaio inossidabile solo in posizione d'uso normale – non alla rovescia.

Teglia originale

- Stampo per crostate e biscotti
- Eseguendo tagli nella teglia originale usando coltelli o lame rotanti si provocano danneggiamenti visibili.
- Una copertura solo parziale della teglia originale durante la cottura, può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento, riprende la sua forma originale.

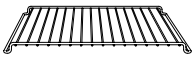


- Infilare l'«inclinazione» **1** della teglia originale sempre completamente fino alla parete posteriore della camera di cottura.
- Non è adatta ai modi di funzionamento [♨], [≋], [◠] e [♨] + [⁂].



- Utilizzare la teglia originale solo in posizione d'uso normale – non alla rovescia.

Griglia



- Appoggio per stoviglie per l'arrosto e stampi
- Appoggio per carne, pizza surgelata, ecc.
- Per raffreddare torte e biscotti

Per la preparazione di panini e quiche surgelati
► rivestire la griglia con carta da forno o utilizzare una teglia rotonda.

Teglia d'acciaio inossidabile perforata

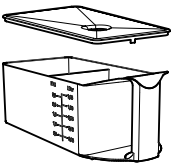
- Per cuocere verdure, carne e pesce freschi o surgelati
- Come appoggio per stampini da budino, contenitori in vetro da sterilizzare ecc.
- Per estrarre il succo da frutti di bosco, frutti ecc.
- Eseguendo tagli nella teglia d'acciaio inossidabile perforata usando coltelli o lame rotanti si provocano danneggiamenti visibili.
- Non è adatta ai modi di funzionamento e .

Per la cottura al vapore, infilare sempre la teglia d'acciaio inossidabile sotto la teglia d'acciaio inossidabile perforata per raccogliere parti di cibo e condensa.

Sonda di temperatura con impugnatura diritta

La sonda per la temperatura è adatta per misurare la temperatura negli alimenti da 30 °C a 99 °C.

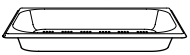
- Non appena viene raggiunta la temperatura sonda impostata, l'apparecchio si spegne automaticamente. Le temperature sonda ideali sono descritte nei 'Consigli di regolazione'.
  La sonda per la temperatura può essere utilizzata anche per la sola misurazione della temperatura al centro dell'alimento. In questo caso il modo di funzionamento deve essere disinserito manualmente.
- La sonda può essere utilizzata con ogni modo di funzionamento.



Contenitore dell'acqua con coperchio

- Riempire solo con acqua potabile fresca e fredda.
- Non utilizzare acqua demineralizzata (filtrata) o acqua distillata.

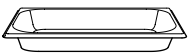
I seguenti accessori non sono contenuti nel volume della fornitura.



Contenitore di cottura forato

- Per cuocere verdure, carne e pesce freschi o surgelati.

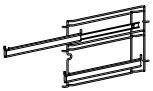
Disponibili in due diverse altezze



Contenitore di cottura non forato

- Per cuocere carne, pesce, crauti, riso, miglio, cereali, legumi precedentemente ammollati, ceci ecc.

Disponibili in tre diverse altezze



Cassetto su rulli

- Per estrarre una o diverse tortiere/griglia con sicurezza, p. es. per bagnare l'arrosto o per prendere gli stampi

Uso

Premendo una o più volte il tasto corrispondente è possibile selezionare il modo di funzionamento, la temperatura della camera di cottura, la temperatura sonda, la durata di funzionamento e l'orario di disinserimento nonché altre funzioni.

- Il simbolo della funzione scelta è acceso o lampeggia.
- Sul relativo display digitale lampeggia una proposta.
- Girando il bottone di regolazione OK è possibile modificare l'impostazione.
- Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.
- Altre regolazioni o altri cambiamenti possono essere eseguiti in qualsiasi momento.
- Premendo il tasto ◯ l'apparecchio si spegne.

Prima messa in funzione

Prima di utilizzare par la prima volta l'apparecchio installato a nuovo, si prega di eseguire quanto segue:

- ▶ Togliere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio e di trasporto.
- ▶ Quando sul display digitale destro lampeggia 12:00 girare il bottone di regolazione OK per regolare l'ora.

- ▶ Premendo sul bottone di regolazione OK si può passare dalle ore ai minuti.
- ▶ Girando si possono regolare le ore, rispettivamente i minuti.
- ▶ Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.

- ▶ Pulire la camera di cottura e gli accessori.

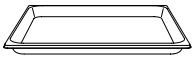
Eventualmente adattare la durezza dell'acqua nelle regolazioni utente.

- ▶ Riscaldare la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie ecc.) con il modo di funzionamento 210 °C per ca. 30 minuti.

Esempio

Quando si cuoce normalmente o al forno viene prodotto calore. Pericolo di ustione! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole. Tenere lontani i bambini.

Le tabelle dei 'consigli di regolazione' indicano:

					min.	
Pane		200–210	no	2	40–50	

- ▶ Mettere la forma di pane sulla teglia d'acciaio rivestita con carta da forno e farla lievitare ancora un poco.
- ▶ Inserire la teglia d'acciaio inossidabile nella camera di cottura fredda sull'appoggio 2.

Riempire il contenitore dell'acqua

Riempire il contenitore dell'acqua solo con acqua potabile fresca e fredda. Non utilizzare acqua demineralizzata (filtrata) o acqua distillata.

- ▶ Riempire il contenitore dell'acqua fino alla marcatura «1,25» «Litro» con acqua potabile fresca e fredda e inserirlo nell'apposito scomparto.

- Con i modi di funzionamento , , , e + il recipiente dell'acqua pieno deve essere inserito nell'apposito scomparto.
- Con i modi di funzionamento , , , , , e il recipiente dell'acqua può restare nello scomparto senza che per questo il risultato ne venga influenzato.

Rabboccare l'acqua

Il contenuto del contenitore dell'acqua normalmente è sufficiente per un processo di cottura.

Quando occorre rabboccare l'acqua:

▶ Riempire il contenitore dell'acqua con massimo 0,5 litri d'acqua, per impedire che l'acqua ripompata nel contenitore trabocchi.

Scegliere il modo di funzionamento

▶ Scegliere il modo di funzionamento .
- Sul display digitale sinistro lampeggia la temperatura proposta.
- I simboli e lampeggiano.

La temperatura proposta corrisponde alla temperatura della fase aria calda. La temperatura della fase vapore è preimpostata.

Modica del modo di funzionamento

Il modo di funzionamento regolato non può essere modificato durante il funzionamento.

▶ Premere il tasto .
- Il modo di funzionamento impostato termina.

▶ Premendo il tasto , scegliere il nuovo modo di funzionamento.

Selezionare la temperatura della camera di cottura

▶ Girare il bottone di regolazione OK e impostare la temperatura desiderata.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

Con i modi di funzionamento , , , , + e + , al raggiungimento della temperatura della camera di cottura impostata viene emesso un segnale acustico semplice.

Controllare / modificare la temperatura della camera di cottura

La temperatura impostata della camera di cottura può essere controllata o modificata.

▶ Premere il tasto .
- Sul display digitale sinistro lampeggia la temperatura impostata nella camera di cottura.
- Il simbolo lampeggia.

▶ Girando il bottone di regolazione OK è possibile modificare la temperatura della camera di cottura.

Disinserire

► Premere il tasto ◯.
- I simboli 🌡 e 🍲 si spengono.
- Durante tutti i modi di funzionamento a vapore, alla fine si può verificare una diminuzione del vapore.
- Durante la diminuzione del vapore, per circa 1 minuto il vapore viene espulso leggermente dalla camera di cottura all'ambiente. Così si evita l'intensa fuoriuscita di vapore al momento di aprire la porta dell'apparecchio.
- Il ventilatore di raffreddamento può continuare a funzionare.

L'apparecchio è completamente disinserito, quando nessun simbolo è più acceso.

Prelevare l'alimento

Quando si apre la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore bollente o aria bollente. Pericolo di ustione!
Gli accessori divengono caldissimi. Pericolo di ustione! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

Il pane è cotto, quando battendo sul fondo si sente un suono cupo.

► Togliere il pane cotto dalla camera di cottura.

► Per raffreddarlo, appoggiarlo sulla griglia.

► Dopo ogni cottura a vapore, la condensa e le parti di cibo nella camera di cottura devono essere completamente asciugate ovvero rimosse.

► Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.

Svuotare il contenitore dell'acqua

L'acqua contenuta nel contenitore dell'acqua può essere caldissima. Pericolo di ustione!

Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, l'acqua residua viene pompata nuovamente nel contenitore dell'acqua.

► Dopo che l'acqua è stata pompata nuovamente nel contenitore, togliere il contenitore, svuotarlo e asciugarlo.

Per motivi di sicurezza l'acqua residua viene pompata via solo quando la temperatura scende sotto 80 °C.
Un nuovo avviamento di un modo di funzionamento è possibile in qualsiasi momento.

Regolazioni utente

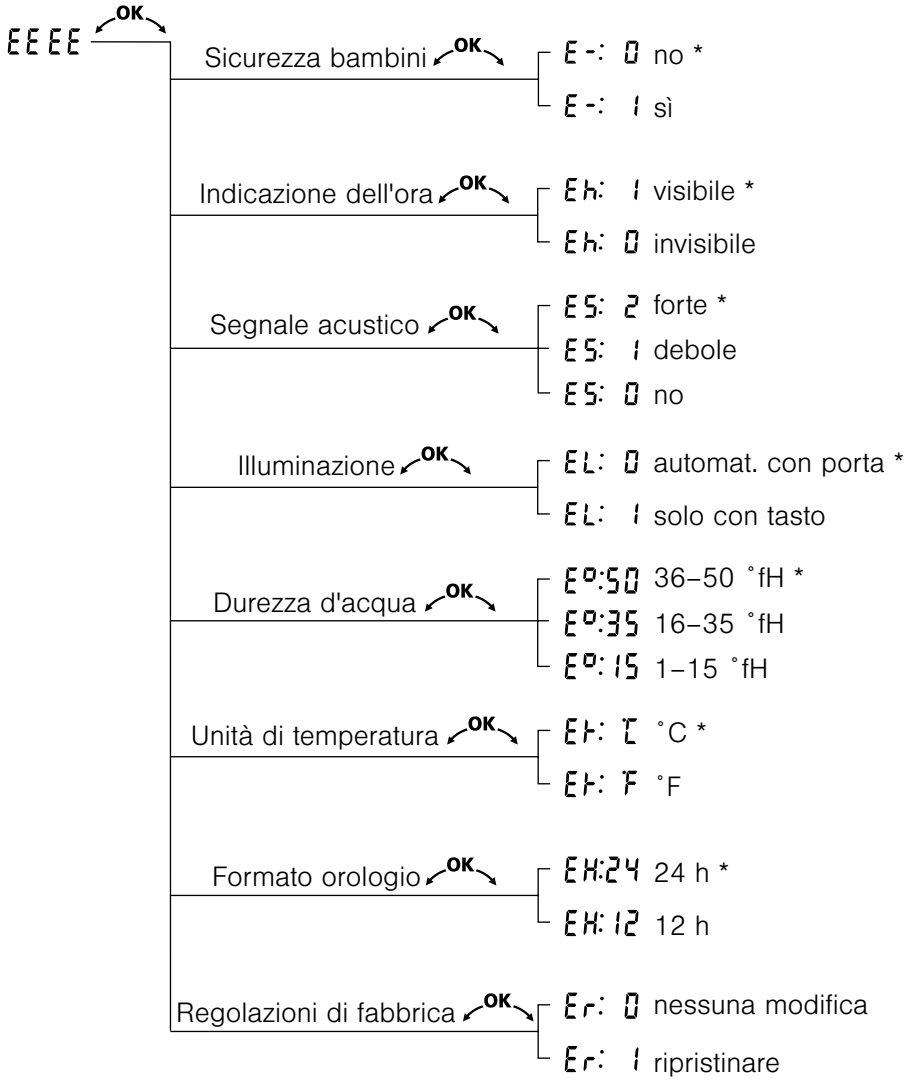
Le regolazioni possono essere adattate.

- ▶ Tenere premuto il bottone di regolazione OK per 5 secondi.
- ▶ Girando il bottone di regolazione OK selezionare la regolazione e confermala premendo.

Le regolazioni vengono salvate anche dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica.

Regolazioni possibili

▶ Tenere premuto il bottone di regolzione OK per 5 secondi.



* Regolazioni di fabbrica

Sicurezza bambini

La sicurezza bambini ha lo scopo di evitare un inserimento accidentale dell'apparecchio.

Quando si cerca di scegliere un modo di funzionamento
– è emesso un doppio segnale acustico
– premere il tasto non ha alcun effetto e
– sul display digitale compare - - - -.

Inserire/disinserire la sicurezza bambini

▶ Tenere premuto il bottone di regolazione OK per 5 secondi.
– Sul display digitale compare EEEE.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
– Sul display digitale compare E-: 0 per sicurezza bambini disattivata.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
– Sul display digitale lampeggia E-: 0.

▶ Girando il bottone di regolazione OK il display digitale commuta su E-: 1 per sicurezza bambini inserita.

▶ Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.

Comando con sicurezza bambini attiva

▶ Premere sul bottone di regolazione OK e contemporaneamente scegliere un modo di funzionamento.
– La sicurezza bambini è ora esclusa. L'ulteriore procedere si effettua come di consueto.
– 10 minuti dopo il disinserimento dell'apparecchio, la sicurezza bambini si riattiva automaticamente.

I tasti ☼ / 🔔 e ⇥ si possono utilizzare direttamente indipendentemente dalla sicurezza bambini.

Indicazione dell'ora

Nella regolazione «invisibile» quando l'apparecchio è disinserito l'indicazione resta spenta. Di conseguenza il consumo di elettricità si riduce. Quando l'apparecchio è acceso l'ora è sempre visibile.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0, «Indicazione dell'ora non visibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive. Terminato il processo di cottura, tutte le indicazioni si spengono.

Segnale acustico

Può essere regolato a due diverse intensità del suono o disattivato.

■ forte	volume massimo
■ debole	volume ridotto
■ DIS	segnale acustico disattivato

In caso di guasto il segnale acustico si attiva anche se impostato su «DIS».

Illuminazione

Con la regolazione «automat. con porta» quando si apre la porta dell'apparecchio si accende l'illuminazione e quando si chiude, si spegne.

L'illuminazione si può accendere o spegnere in qualsiasi momento toccando il tasto .

Quando non si spegne l'illuminazione toccando il tasto , allora si spegnerà automaticamente dopo 30 minuti di funzionamento.

Durezza dell'acqua

L'apparecchio dispone di un sistema che indica automaticamente il momento giusto per la decalcificazione. Questo sistema si può ulteriormente ottimizzare per le economie domestiche con acqua molto dolce (anche attraverso un impianto d'addolcimento) e acqua di durezza media, regolando nelle regolazioni d'utente il campo adatto.

Per la durezza dell'acqua esistono tre campi di regolazione:

Campo	Durezza dell'acqua [°fH]	Durezza dell'acqua [°dH]	Durezza dell'acqua [°eH]
■ dolce	1 a 15	1 a 8	1 a 11
■ media	16 a 35	9 a 20	12 a 25
■ dura	36 a 50	21 a 28	26 a 35

Unità di temperatura

L'unità di temperatura può essere scelta tra °C e °F.

■ °C	Gradi Celsius
■ °F	Gradi Fahrenheit

Formato dell'ora

Con la regolazione «24 h» è attivo il formato dell'ora europeo, con «12 h» è attivo il formato dell'ora americano (a. m. / p. m.).

Regolazioni di fabbrica

Se sono state modificate una o più regolazioni utente, è possibile resettarle e ripristinare la regolazione di fabbrica.

Funzioni dell'orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell'orologio:
- Ora
- Temporizzatore – lo si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni
- Durata di funzionamento – disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo
- Avviamento ritardato – inserimento e disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo

- Ad apparecchio disinserito la luminosità dell'indicazione dell'orologio di notte si riduce dalle ore 24 alle 6.
- Dopo selezionato il formato dell'ora 24: 12, la luminosità non si riduce.

Regolare e modificare l'ora

L'ora non può essere regolata quando l'apparecchio funziona o è regolato un avviamento ritardato.

▶ Premere il tasto ⇥|.
- Nel display digitale destro lampeggiano le ore.
- Il simbolo 🕘 lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.

▶ Premere il tasto ⇥| o il bottone di regolazione OK.
- Nel display digitale destro lampeggiano i minuti.
- Il simbolo 🕘 lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.
- Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.

Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Regolazione

▶ Premere il tasto 🔔.
- Sul display digitale destro lampeggia 0 '00.
- Il simbolo 🔔 lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata.

La regolazione si esegue
- fino a 10 minuti in passi da 10 secondi, p. es. 9 '50 = 9 min. 50 sec.
- dai 10 minuti in passi da un minuto, p. es. 1h 12 = 1 ora 12 min.

La durata massima è di 9 ore 59 min.

Premendo 1× il tasto 🔔 la durata può essere arretrata su 0 '00.

▶ Premendo il bottone di regolazione OK, il temporizzatore si avvia.
- Nel display digitale destro è visibile la durata residua che decorre.
- Il simbolo 🔔 lampeggia.

Dopo decorsa la durata regolata
- per 1 minuto l'apparecchio emette una sequenza ripetitiva di 5 brevi segnali acustici.
- Il simbolo 🔔 lampeggia.

▶ Premendo il tasto 🔔 il segnale acustico si disinserisce.

Controllare e modificare

▶ Premere il tasto 🔔.
- Sul display digitale destro lampeggia la durata residua che decorre.
- Il simbolo 🔔 lampeggia.

▶ Girando il bottone di regolazione OK modificare la durata.

Disinserire anticipatamente

▶ Premere 2× il tasto 🔔.
  – Sul display digitale destro lampeggia 0 '00.
  – Il simbolo 🔔 lampeggia.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

Durata di funzionamento

Dopo decorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.

Regolazione

▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.

▶ Preriscaldare eventualmente la camera di cottura.

▶ Mettere il cibo nella camera di cottura.

▶ Premere il tasto ⁝→|.
  – Sul display digitale destro lampeggia 0h 15.
  – Il simbolo |→| lampeggia.

▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata – massimo 9h 59.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

Controllare e modificare

▶ Premere il tasto ⁝→|.
  – Sul display digitale destro lampeggia la durata residua.
  – Il simbolo |→| lampeggia.

▶ Girando il bottone di regolazione OK regolare la durata.

Disinserire anticipatamente

▶ Toccare il tasto ◯.

Durata di funzionamento scaduta

– Dopo decorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.
– Per un minuto l'apparecchio emette un lungo segnale acustico ininterrotto.
– Sul display digitale sinistro viene indicata la temperatura attuale della camera di cottura.
– Il simbolo |→| lampeggia.
– Le regolazioni restano mantenute per 3 minuti.

▶ Per spegnere premere il tasto ◯.
– Le regolazioni sono cancellate.

Prolungare la durata di funzionamento

▶ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione OK.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

Avviamento ritardato

Il ritardo d'avviamento è attivo, quando con il modo di funzionamento selezionato è stata regolata la durata di funzionamento e anche l'orario di disinserimento. In tal caso l'apparecchio si inserisce e si disinserisce automaticamente al momento desiderato.
Quando si usa la sonda per la temperatura, si deve regolare la durata stimata. I valori di riferimento sono riportati nei 'Consigli di regolazione'. L'apparecchio si inserisce all'ora fissata e al raggiungimento della temperatura sonda si disinserisce. A seconda della durata stimata, ciò può avvenire un poco prima o un poco dopo rispetto all'orario di disinserimento.

I cibi facilmente deteriorabili non devono essere lasciati non refrigerati.

- ▶ Mettere il cibo nella camera di cottura.
- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.

Regolare la durata di funzionamento

► Premere il tasto ⏭.
- Sul display digitale destro lampeggia 0h 15.
- Il simbolo ⏭ lampeggia.

► Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata – massimo 9h 59.

Regolare l'orario di disinserimento

► Premere nuovamente il tasto ⏭.
- Sul display digitale destro lampeggia p. es. 8:15 – orario di disinserimento senza ritardo.
- Il simbolo ⏭ lampeggia.

► Girare il bottone di regolazione OK e regolare l'orario di disinserimento.

L'orario di disinserimento può essere differito per un massimo di 23 ore 59 minuti. Dopo selezionato il formato dell'ora 24H: 12, il ritardo massimo è di 11 ore 59 .

► Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
- Nel display digitale destro l'ora è ferma.
- Il simbolo ⏭ è acceso.
- Il modo di funzionamento selezionato resta disinserito fino all'avviamento automatico.

Es.: ► Scegliere il modo di funzionamento e 180 °C.
► Alle ore 8:00 regolare una durata di funzionamento di 1 ora e 15 minuti.
► Regolare quindi l'orario di disinserimento alle ore 11 e 30.
- L'apparecchio si inserisce automaticamente alle ore 10 e 15 e si disinserisce alle ore 11 e 30.

Controllare e modificare

▶ Premere il tasto ⇥ 1 volta.
– La durata di funzionamento diviene visibile per 3 secondi.

▶ Premere il tasto ⇥ 2 volte.
– L'orario di disinserimento lampeggia e può essere modificato.

La durata di funzionamento, il modo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura non possono essere modificati.

Disinserire anticipatamente

▶ Toccare il tasto ◯.

Durata di funzionamento scaduta

Dopo decorsa la durata regolata
– l'apparecchio si disinserisce automaticamente
– emette per 1 minuto un segnale acustico lungo e ininterrotto
– nel display digitale destro lampeggia 0 '00
– il simbolo ⇥ lampeggia
– le regolazioni restano attive per 3 minuti.

▶ Per spegnere premere il tasto ◯.
– Le regolazioni sono cancellate.

Prolungare la durata di funzionamento

▶ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione OK.

▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

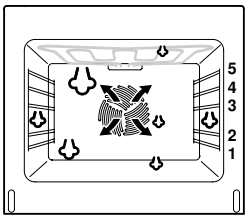
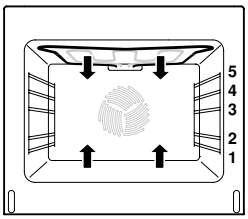
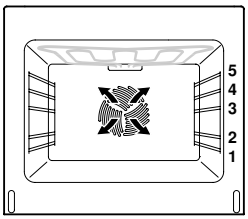
Modi di funzionamento

Osservare le indicazioni nei 'Consigli di regolazione' e nei 'Consigli e accorgimenti'.

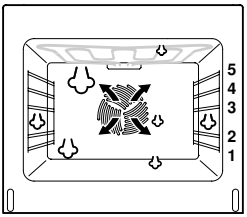
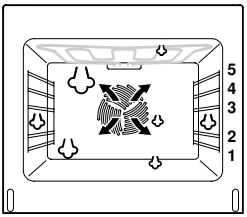
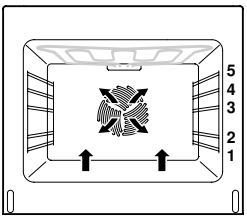
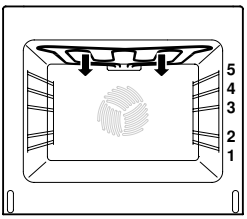
► Selezionare il modo di funzionamento premendo una o più volte il tasto .

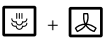
Modo di funzionamento	Simbolo	Campo	Valore proposto	Appoggio
Cottura a vapore		30–100 °C	100 °C	1–5
Calore sopra e sotto		30–230 °C	200 °C	2
Aria calda		30–230 °C	180 °C	2 2 + 4

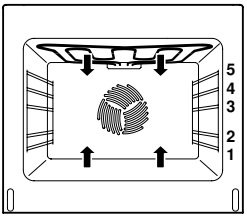
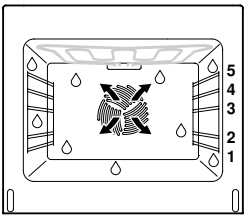
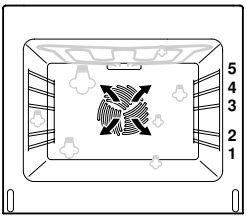
- ► Mettere gli stampi sulla griglia.
- ► Spingere la «curvatura» della teglia d'acciaio inossidabile e della teglia originale sempre fino in fondo contro la parete posteriore della camera di cottura.

Applicazione	Riscaldamento	
Cottura di verdura, riso, cereali, legumi e alimenti a base di uova. Sobbollire carne, pollame e pesce. Estrarre il succo da frutti e frutti di bosco. Per la preparazione di yogurt e per sterilizzare. Inserire la teglia d'acciaio inossidabile sotto la teglia d'acciaio inossidabile perforata.	La camera di cottura viene riscaldata contemporaneamente con vapore e aria calda. Durante la cottura al vapore, l'alimento viene riscaldato e portato a cottura (cotto).	
Per torte, biscotti, pane e arrosto. Per un risultato croccante utilizzare una tortiera smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.	Il riscaldamento avviene mediante elementi riscaldanti sopra e sotto.	
Per torte, biscotti, pane e arrosto, su due o tre appoggi. Selezionare una temperatura inferiore di ca. 20 °C rispetto a [⊟].	L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore della camera di cottura e fatta circolare omogeneamente.	

Modo di funzionamento	Simbolo	Campo	Valore proposto	Appoggio
Rigenerazione		100–150 °C	120 °C	1–5
Cottura professionale		100–230 °C	210 °C	2 2 + 4
PizzaPlus		30–230 °C	200 °C	2
Grill		30–230 °C	230 °C	4 oppure 5

Applicazione	Riscaldamento	
Riscaldare alimenti precotti, surgelati, prodotti pronti e semipronti. La rigenerazione è possibile su più appoggi contemporaneamente.	La camera di cottura viene riscaldata con vapore e aria calda. L'alimento viene riscaldato in modo delicato e non secca.	
Pane, pasta lievitata, pasta sfoglia (fresca e congelata) su uno o due appoggi. Inserire l'alimento nella camera di cottura fredda.	La camera di cottura viene riscaldata da una fase di vapore seguita da una fase automatica di aria calda.	
Per pizza, crostate e quiche. Per un risultato croccante utilizzare una tortiera smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.	Il riscaldamento avviene mediante aria calda e calore inferiore. Il fondo del cibo da cuocere viene cotto con maggiore intensità.	
Alimenti piatti per la cottura al grill (steak, cotolette, pezzi di pollo, pesce, salsicce), gratinare sformati e toast. Porre i cibi da cuocere al grill direttamente sulla griglia. Rivestire con foglio d'alluminio la tortiera originale e infilarla sotto la griglia.	Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill.	

Modo di funzionamento	Simbolo	Campo	Valore proposto	Appoggio
Cottura delicata		Temperatura sonda 50–90 °C Durata 2 ore 30 min. a 4 ore 30 min.	Temperatura sonda 70 °C Durata 3 ore 30 min.	2
Aria calda umida		30–230 °C	180 °C	2 2 + 4
Aria calda + vapore		30–230 °C	180 °C	2 2 + 4

Applicazione	Riscaldamento	
Cuocere in maniera perfetta pezzi di carne pregiata con la durata desiderata.	Processo brevettato	
Per gratin, sformati, pasta lievitata e pane su uno o due appoggi.	L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore della camera di cottura e fatta circolare omogeneamente. Il vapore prodotto è esplulso minimalmente dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.	
Per gratin, sformati, carne, prodotti surgelati, castagne, pasta sfoglia e lievitata, pane e prodotti convenience su uno o due appoggi. Premendo [ ] si inserisce/ disinserisce l'adduzione del vapore. Quando l'adduzione del vapore è attiva, il simbolo [ ] è acceso.	L'aria della camera di cottura è riscaldata da un elemento riscaldante posizionato dietro la parete posteriore della camera stessa e fatta circolare in modo uniforme. L'adduzione del vapore è in grado di migliorare la trasmissione di energia all'alimento. Il vapore oltre 100 °C non è visibile.	

Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido permette di abbreviare il periodo di preriscaldamento. Riscaldamento rapido possibile nei modi di funzionamento / / e + .

▶ Selezionare il modo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura desiderati.

▶ Tenere premuto il bottone di regolazione OK per la durata di 2 secondi.
- E' emesso un semplice segnale acustico.
- Sul display digitale lampeggia .

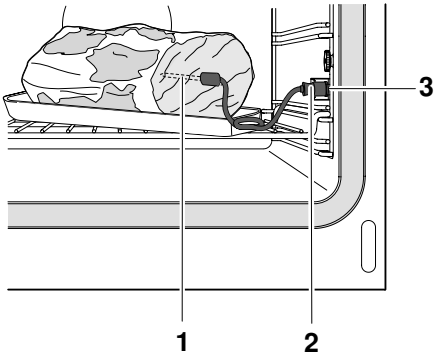
Quando si raggiunge la temperatura impostata della camera di cottura viene emesso un segnale acustico.

Sonda per la temperatura

È permesso utilizzare unicamente la sonda per la temperatura compresa nella fornitura. Non è permesso lavare la sonda per la temperatura nella lavastoviglie.

Sistemare la sonda per la temperatura

► Infilare la sonda per la temperatura **1** nella carne in modo che la punta si posizioni al centro della parte più spessa della carne.
Per una misurazione corretta, la sonda per la temperatura **1** dovrebbe essere completamente coperta dal cibo da cuocere.



- Misurazioni affidabili sono possibili solo su pezzi solidi e compatti, quindi, se necessario, la carne deve essere legata.
- La sonda per la temperatura non deve toccare delle ossa e non deve essere infilata in tessuti adiposi.

► Per il pollame, la sonda per la temperatura dovrebbe essere infilata nel lato interno della coscia.

La presa **3** per la sonda per la temperatura si trova nella parete destra della camera di cottura. La spina e la presa sono senza corrente.

► Mantenere sempre pulita la spina **2**.

► Aprire la copertura e infilare la spina **2** nella presa **3**.

Temperatura sonda

La temperatura sonda può essere regolata solamente dopo aver infilato la sonda per la temperatura.

Regolazione

- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Premere il tasto 🌡 1 volta.
  - – Sul display digitale si legge - -°C.
  - – Il simbolo ⍓ lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione OK regolare la temperatura sonda desiderata. Essa dipende dal tipo carne e dal grado di cottura, vedere 'Consigli di regolazione'.

Se si desidera misurare solo la temperatura sonda, selezionare - -°C.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  - – Durante la cottura viene indicata la temperatura sonda attuale.
  - – Fintantoché la temperatura sonda resta sotto i 30 °C, si legge - -°C.

Controllare / Modificare

- ▶ Premere il tasto 🌡 2 volte.
  - – Sul display digitale sinistro lampeggia la temperatura sonda impostata.
  - – Il simbolo ⍓ lampeggia.
- ▶ Girando il bottone di regolazione OK si modifica la temperatura sonda.

Fine cottura

– Dopo aver raggiunto la temperatura sonda regolata, l'apparecchio si disinserisce automaticamente.
– E' emesso un segnale acustico della durata di un minuto.
– Sul display digitale sinistro viene indicata la temperatura sonda attuale, p. es. 70°C.
– Il simbolo ⏦ lampeggia.

▶ Per spegnere premere il tasto ◯.

Se la carne viene lasciata nella camera di cottura dopo lo spegnimento, a causa del calore residuo la temperatura sonda continua ad aumentare.

Cottura delicata

Osservazioni generali

La cottura delicata è un metodo di cottura brevettato che permette la preparazione di carne pre-rosolata o meno in modo delicato e a bassa temperatura con il programma «Cottura delicata». Il grande vantaggio è rappresentato dal fatto di poter scegliere l'esatta fine della cottura indipendentemente dal peso e dallo spessore della carne. La durata può essere impostata tra 2½ ore fino a 4½ ore.

La regolazione della temperatura della camera di cottura avviene in funzione della temperatura interna della carne determinata costantemente mediante la sonda per la temperatura. La temperatura nella camera di cottura è regolata automaticamente in maniera ottimale in modo che la carne risulti pronta allo scadere del tempo stabilito. La temperatura misurata nella carne dalla sonda per la temperatura svolge un ruolo importante. Di conseguenza è importante posizionare con molta attenzione la sonda di temperatura.

Sono adatti alla cottura delicata soprattutto i pezzi di carne magri e pregiati. Il peso dovrebbe aggirarsi tra 500 g e i 2000 g e per ottenere un risultato ottimale lo spessore della carne non dovrebbe essere inferiore ai 4 cm. I pezzi di carne con molto tessuto connettivo e grasso sono poco adatti alla cottura delicata.

La carne diventa tanto più tenera e succosa, quanto più lungo è il tempo di cottura. Questo vale soprattutto per pezzi grossi di carne.

- ► La carne può essere condita e marinata come si preferisce.
- ► Salare la carne solo immediatamente prima di rosolarla.
- ► Togliere le marinate con erbe, senape ecc. prima di rosolare, perché questi componenti bruciano facilmente e causano un sapore amaro.

► Si prega di osservare i 'Consigli di regolazione'.

Preparazione

- ▶ Riscaldare della materia grassa (olio, burro ecc.) in una padella.
- ▶ Rosolare brevemente e a fuoco vivace la carne da tutti i lati. La rosolatura non deve durare oltre 5 minuti.
- ▶ In seguito mettere la carne in una pirofila di vetro o di porcellana.
- ▶ Infilare la sonda per la temperatura nella carne in modo che la punta si posizioni al centro della parte più spessa della carne. Per una misurazione corretta, la sonda per la temperatura dovrebbe essere completamente coperta dal cibo da cuocere.
- ▶ Inserire la griglia sull'appoggio **2** e appoggiarvi la teglia.
- ▶ Infilare la spina della sonda per la temperatura nella presa.

Scegliere e avviare la cottura delicata

La scelta e l'avviamento sono mostrati sulla base dell'esempio «Cottura delicata» «Cosciotto di agnello saignant al sangue».

- ▶ Premere il tasto 8×.
  - – I simboli / e sono accesi.
  - – Sul display digitale sinistro compare la temperatura sonda preimpostata 70°C.
  - – Sul display digitale destro compare 3h:30 per una durata di funzionamento di 3½.

Quando si desidera modificare la temperatura sonda preregolata

► Premere il tasto [⊟].
  – Sul display digitale sinistro lampeggia la temperatura sonda preimpostata 70°C.
  – Il simbolo [⌒] lampeggia.

► Girare il bottone di regolazione OK e portare la temperatura sonda a 63°C.

Quando si desidera modificare la durata preregolata

► Premere il tasto [⇥].
  – Sul display digitale destro lampeggia 3h:30.
  – Il simbolo [⇥] lampeggia.

► Girando il bottone di regolazione OK modificare la durata di funzionamento.

► Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  – La cottura delicata si avvia.
  – Sul display digitale sinistro si legge la temperatura sonda.
  – Sul display digitale destro si legge la durata di funzionamento scaduta.
  – I simboli [⌒] / [⌒] e [⇥] sono accesi.

Dopo l'avviamento, i valori non possono più essere modificati.

Interruzione involontaria

► Se si preme il tasto ◯, si interrompe il processo.
  – Sul display digitale sinistro lampeggia H 5.

► Premendo il bottone di regolazione OK, il processo prosegue.

Disinserire anticipatamente

► Toccare 2 volte il tasto ◯.

Consigli di regolazione

Vengono qui elencati alcuni consigli su come preparare diversi piatti.
I valori elencati per la durata di cottura e la temperatura sono puramente indicativi. A seconda del tipo e della consistenza del cibo il tempo di cottura e la temperatura possono divergere.

Verdura (fresca)		**Modo di funzionamento**	**Impostazione temperatura [°C]**	**Durata di cottura [min.]**
Fagioli			100	35–50
Broccoli/cavolfiore	tagliati a rosette		100	20–35
Finocchi	divisi a metà		100	25–35
Patate lesse	a pezzettini		100	20–30
Patate intere con buccia	intere		100	30–50
Cavolo rapa	a bastoncini		100	15–30
Pannocchie di mais			100	45–65
Paprica			100	10–20
Peperone	a strisce		100	10-20
Cavolo di Bruxelles			100	25–35
Carote	a fette		100	20–30
Asparagi			100	20–40
Spinaci			100	7–15
Gambi di sedano			100	25–35
Zucchini	a fette		100	10–20
Piselli dolci			100	10-20
Sbucciare i pomodori			80	5-12

Cibi (freschi)	Quantità	Modalità di cottura	Regolazione temperatura [°C]	Durata di cottura [min.]
Riso + liquido	200 g + 250 ml		100	35–50
Semolino + liquido	200 g + 250 ml		100	20–35
Lenticchie + liquido	200 g + 375 ml		100	25–35
Orzo + liquido	200 g + 375 ml		100	20–30

Gnoccone	Modalità di cottura	Regolazione temperatura [°C]	Durata di cottura [min.]
Pasta a vapore		100	20–40
Gnocco di farina lievitata		100	10–20
Gnocco di pane		100	20–60
Dolcetto		100	10–15

Uova	Modalità di cottura	Regolazione temperatura [°C]	Durata di cottura [min.]
Uovo in bicchiere, uovo sodo		100	8-10
Uovo, cotto duro		100	10-12
Uovo, cotto morbido		100	7-9

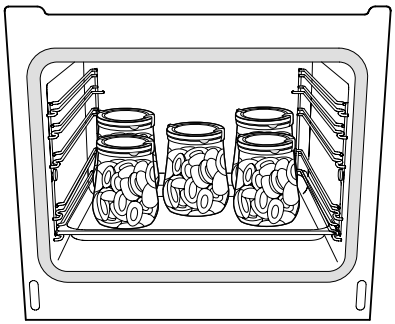
Carne, cotta a vapore	**Quantità**	**Modalità di cottura**	**Regolazione temperatura [°C]**	**Durata di cottura [min.]**
Filetto di maiale	1.500 g ca.		100	25-30
Cosce di pollo	4 pezzi		100	30-40
Filetto di tacchino	4 pezzi		100	20-25
Cotoletta di maiale in salamoia	500-1000 g		100	45-60
Salsicce			80-100	5-10

Pesce e frutti di mare	**Quantità**	**Modalità di cottura**	**Regolazione temperatura [°C]**	**Durata di cottura [min.]**
Trota	3 X 250 g		80	15-20
Trota	1000 g		100	25-30
Cozze	1.500 g		100	15-20
Cozze verdi surgelate	1000 g		100	25-35
Gambero di mare	surgelato		100	20-25
Dorata	1000 g ca.		80	35-40
Eglefino	1.500 g		80	20-25

Sterilizzazione/ conservazione 4 bicchieri da 1 l	**Modalità di cottura**	**Regolazione temperatura [°C]**	**Durata di cottura [min.]**
Ciliege		80	30
Pere		90	
Pesche			
Prugne			

Nell'economia domestica con sterilizzare significa rendere conservabili le derrate alimentari in vasetti.

- ► Usare solo vasetti assolutamente intatti del volume massimo di 1 litro.
- ► Infilare la teglia d'acciaio inossidabile sull'appoggio **1**.
- ► Riempire i cibi uniformemente nei vasetti e chiudere poi i vasetti attenendosi alle indicazioni del produttore.
- ► Porre i vasetti sulle teglie originali, come raffigurato. I vasetti non devono toccarsi.



- ► Scegliere il modo di funzionamento come anche la temperatura della camera di cottura e la durata in base della tabella.
- ► Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
- ► Spegnere l'apparecchio premendo il tasto ◯ e lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di bloccaggio.
- ► Lasciare raffreddare completamente in vasetti nella camera di cottura.

Togliere i vasetti e controllarne l'ermeticità.

Desserts	**Quantità**	**Modalità di cottura**	**Regolazione temperatura [°C]**	**Durata di cottura [min.]**
Crème Caramel			90	25-30
Yogurt			40	5-6 heures
Composta di mele	500-1000 g		100	15-20
Composta di pere	500-1000 g		100	25-30
Composta di pesche	500-1000 g		100	10-15

Estrazione del succo	**Modalità di cottura**	**Regolazione temperatura [°C]**	**Durata di cottura [min.]**
Frutta (ciliege, uva, etc.)		100	env.. 90
Bacche (ribes, -, more, etc.)			

Sbollentare	**Modalità di cottura**	**Regolazione temperatura [°C]**	**Durata di cottura [min.]**
Verdure ad es. fagioli, piselli ecc.		100	env. 5-10

Rigenerazione

Inserire l'alimento da cuocere nel vano cottura ancora freddo.
Le indicazioni per si riferiscono alla rigenerazione contemporanea su più ripiani.

Riscaldamento	Modalità di cottura	Regolazione temperatura [°C]	Durata di cottura [min.]
Riscaldamento di piatti (1-2 piatti)		130	6-10
Riscaldamento di piatti (3-4 piatti)		130	8-10
Preparazione di piatti pronti		130	seconde le indicazioni

Scongelamento	Quantità	Modalità di cottura	Regolazione temperatura [°C]	Durata di cottura [min.]
Pane			130	20-30
Pasta	500 g ca.		130	20-35
Riso	500-800 g		130	25-30
Verdura	300-450 g		130	25-40

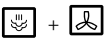
Cuisson pro

Inserire l'alimento da cuocere nel vano cottura ancora freddo.

Cottura professionale	Livello di inserimento	Modalità di cottura	Regolazione temperatura [°C]	Durata di cottura [min.]
Dolce all'uvetta lievitato	2		180-200	30-40
Pasta lievitata	2 (2+4)		200-210	40-45
Stuzzichini in pasta sfoglia	2 (2+4)		200-220	20-35
Pane di farina bianca	2		190-210	50-60
Pane integrale	2		170-180	60-70
Panini	2 (2+4)		210-220	25-35

Aria calda umida

Inserire l'alimento da cuocere nel vano cottura ancora freddo.

Cottura con aria calda umida	Livello di inserimento	Modalità di cottura	Regolazione temperatura [°C]	Durata di cottura [min.]
Gratin	2		160-180	30-60
Soufflé	2		160-180	30-60
Pasticceria minuta lievitata	2 (2+4)		160-180	20-30

Cottura

Dolci, Biscotti	Livello	Temperatura Aria calda ventilata	Temperatura Calore sup./ inf.	Temperatura Modo pizza	Durata di cottura in minuti
Pasta frolla					
Dolce all'uvetta	2	150-160	170-180	-	50-60
Torta in cassetta	2	150-160	170-190	-	50-70
Pan di Spagna	2	150-160	160-180	-	60-70
Torte	2	150-160	170-180	-	40-60
Fondo di torta	2	170-180	180-200	-	20-30
Torte delicate di frutta	2	150-160	170-180	150-160	45-60
Biscottini	2	150-160	170-180	-	15-30
Dolce su teglia					
Crostate	2	150-160	180-200	-	20-35
Crostate umide	2	160-170	170-180	160-170	35-50
Impasti					
Fondo di torta	2	170-180	180-200	-	25-35
Torta di formaggio	2	140-150	160-170	140-150	70-90
Biscottini	2	140-150	180-200	-	15-30
Dolce su teglia					
Crostate	2	150-160	180-200	-	20-35
Crostate umide	2	160-170	170-180	160-170	35-50
Pasta lievitata					
Dolce all'uvetta	2	160-170	175-180	-	40-60
Pasta lievitata	2	170-180	180-190	-	35-45

Dolci, Biscotti	**Livello**	**Temperatura Aria calda ventilata**	**Temperatura Calore sup./ inf.**	**Temperatura Modo pizza**	**Durata di cottura in minuti**
Panettone natalizio (preriscaldare)	2	160-170	175-180	-	50-70
Biscottini	2	160-170	180-190	-	15-30
Dolce su teglia					
Crostate	2	150-160	180-200	-	20-35
Crostate umide	2	160-170	170-180	160-170	30-50
Pasta per biscotti					
Torte (preriscaldare)	2	160-170	175-180	-	20-30
Rotoli (preriscaldare)	2	170-180	180-200	-	10-15
Biscotti di chiara d'uovo					
Meringato	2	80-90	100-120	-	80-120
Biscotti alla cannella	2	100-120	120-149	-	20-40
Amaretti	2	100-120	120-140	-	20-50
Altri tipi di pasta					
Pasta sfoglia	2	170-180	190-210	-	15-30
Pasta sfoglia lievitata	2	170-180	190-210	-	25-35
Pasta sfoglia alla ricotta	2	160-180	180-200	-	30-40
Pasta per torte	2	170-180	190-210	-	25-35

Dolci, Biscotti	**Livello**	**Temperatura Aria calda ventilata**	**Temperatura Calore sup./ inf.**	**Temperatura Modo pizza**	**Durata di cottura in minuti**
Pasta all'olio e alla ricotta	2	150-160	170-180	-	30-40
Pan di spezie	2	140-150	170-180	-	25-40
Pane e pizza					
Lievito di pasta acida/pane lievitato (preriscaldare 230°C)	2	180-190	180-190	180-190	50-70
Pane bianco (preriscaldare 180°C)	2	180-190	200-210	180-190	25-60
1 pizza (preriscaldare 230°C)	2			220-230	14-16
2 pizze (preriscaldare 230°C)	2 + 4	200-220			20-25

Valori indicativi per la cottura ai ferri

Tipo di carne	Livello	Grill	
		1. lato	2. lato
		in minuti	
Cotoletta di maiale	5	10-12	8-10
Pancetta	4	12-15	8-10
Filetto di maiale	4	10-12	8-10
Fettine di fegato	5	5-6	4-5
Salsiccia	5	8-10	6-8
Salsiccia a forma di chiocciola	5	10-12	8-10
Spiedino	4	9-11	7-8
Filetto di manzo, al sangue	5	6-7	5-6
Filetto di manzo, medio	5	7-9	6-7
Bistecca di vitello	5	8-10	7-8
Cotoletta di agnello	5	7-8	6-7
Cosce di pollo	4	15-18	10-12
Mezzo pollo	4	18-20	10-12
Filetto di pesce	5	6-7	4-5
Trote	4	5-7	4-6
Pane per toast	5	2-3	2-3
Pane per toast farcito	4	6-8	

Valori indicativi per l'arrostitura

Tipo di carne	Aria di ricircolo	Calore superiore/ inferiore	Durata dell'arrostimento
	Temperatura in °C		per ciascun centimetro di carne in minuti
Arrosto di manzo	160	170-190	18
Rostbeef	180	200-220	8-10
Filetto	180	200-220	8
Carne di vitello	160	170-190	12
Arrosto di maiale	160	170-190	12-15
Costoletta alla Kassel	160	170-190	8
Spalla di suino	160	170-190	12-15
Arrosto di maiale con la cotica	160	170-190	12-15
Selvaggina	160	170-190	15
Cinghiale	160	170-190	15
Filetto di selvaggina	180	180-200	8-10
Agnello	150-160	170-190	15
Anatra	160	170-190	12
Oca	160	170-190	12
Pollastrello*	160	180-200	8*
Tacchino	160	180-190	12
Pesce	180	200-220	8

Cottura delicata

Cottura delicata	Livello	Regolazione temperatura [°C]	Durata di cottura [min.]	Campo di regolazione
Filetto di vitello al sangue (inglese)	2	58	$3\,^1/_2$ heures	$2^1/_2$-$4^1/_2$ heures
Filetto di vitello al punto (medio)	2	62		
Anca di vitello.	2	67		
Rognone di vitello (arrosto)	2	67		
Spalla di vitello	2	80		
Collo di vitello (coppa)	2	81		
Filetto di manzo al sangue (inglese)	2	53		
Filetto di manzo al punto (medio)	2	57		
Entrecote, roastbeef al sangue (inglese)	2	52		
Entrecote, roastbeef al punto (medio)	2	55		
Spalla di manzo (coppa/lingua)	2	67		
Spalla di manzo (falso filetto)	2	72		
Anca di manzo (anche)	2	67		
Rognoni di maiale (arista)	2	67		
Anca di maiale (anche)	2	67		
Collo di maiale (lombo)	2	85		
Cosciotto di agnello al sangue (inglese)	2	63		
Cosciotto di agnello al punto (medio)	2	67		
Cottura delicata individuale	2	70		

Valori indicativi delle temperature interne

Ricette	Temperatura interna in °C
Carne di manzo	40-45
Roastbeef/filetto di manzo rosa	50-55
Roastbeef/filetto di manzo cotto completamente	60-65
Arrosto di manzo	80-85
Carne suina	
Lombata di maiale	65-70
Arrosto di maiale/prosciutto	80-85
Coppa, stinco	80-85
Cotoletta, spalla	75-80
Cotoletta senza ossa	70
Cotoletta alla Kassel	65-70
Polpettone	70-75
Carne di vitello	
Arrosto di vitello	70-75
Arrosto	75-80
Stinco di vitello	80-85
Selvaggina	
Carne di selvaggina	75-80
Spalla di selvaggina	60-70
Filetto al sangue	40-45
Filetto rosé	50-55
Filetto cotto completamente	60-65
Agnello	
Arrosto ripieno	80-85
Pollame	70-75
Pesce	85-90
Carne di manzo	70-80

Valori indicativi: cottura a temperature basse

Tipo di carne	Peso	Rosolatura in min.	Cottura in min.	Temperatura
Porc				
Suino	400-600g	5	60-90	80
Filetto	800-1000g	7	90-105	80
Filetto di maiale	1000-1500g	10-12	230-250	80
Noce	800-1000g	8-10	120-140	80
Braciola	1000-1500g	10-12	120-150	80
Costoletta				
Manzo	700-1200g	5-9	100-140	80
Filetto	1500-1800g	10-12	150-180	80
Entrecote (costola)	700-1800g	10-12	180-210	70
Rostbeef	1500-2000g	10-12	200-230	80
Arrosto di manzo	1500-1800g	10-15	150-200	80
Bistecca				
Vitello	500-800g	5-6	90-110	80
Filetto	1000-1500g	5-6	90-110	80
Spalla di vitello (cotoletta)	1500-1800g	10-12	140-160	80
Noce				
Agnello	400-600g	3-5	60-80	70
Filetto di dorso	2000-2500g	10-12	200-250	70
Cosciotto d'agnello (senza ossa)				
Pollame	400-600g	3-4	50-60	70
Petto di pollastrello	400-600g	4-5	70-80	70
Petto d'anatra				85-90
Pollame				70-80

Essiccare, asciugare

Sorvegliare mentre si essicca e asciuga. L'essiccazione eccessiva provoca il pericolo d'incendio!

- ► Usare solamente frutta sana e matura, funghi ed erbe fresche.
- ► Pulire e ridurre frutta, funghi e erbe.
- ► Rivestire con carta da forno gli accessori, distribuirvi sopra i cibi e infilarli sull'appoggio appropriato.

Si possono utilizzare al massimo una griglia, una teglia originali e un contenitore di cottura forato contemporaneamente.

- ► Bloccare un mestolo di legno tra il pannello di comando e la porta dell'apparecchio, in modo da lasciare aperta una fessura di ca. 2 cm.
- ► Girare regolarmente i cibi, per permettere un'essiccazione più regolare.

		°C	**Preriscaldamento**	**Campo di regolazione**	**Durata (ore)**
Tagliare le mele, con o senza buccia, a fette o ad anelli.		70	no	2 2+4	12-13
Tagliare i funghi a fette di ca. 2 mm.		50-60			4-5
Spezie					1-1 1/2

Consigli ed accorgimenti

Cottura a vapore

- Con cottura a vapore si possono cuocere contemporaneamente diversi cibi. Si possono così preparare assieme p. es. il riso o legumi con durata di cottura simile risparmiando energia e stoviglie.
- I cereali, p. es. riso o miglio, e i legumi, p. es. lenticchie, usando stoviglie da servizio adatte e un volume di liquido adeguato si possono cuocere direttamente.

Alimento	Peso alimento	ca. aggiunta di liquido (dipende dalla consistenza desiderata)
Riso	100 g	1½ dl (acqua salata, brodo, ecc.)
Risotto	100 g	2½ dl (acqua, ev. vino)
Semolino di mais (Polenta)	100 g	3 dl (mix di acqua/latte)
Semolino	100 g	2–3 dl
Lenticchie	100 g	2–3 dl
Ebly	100 g	1–1½ dl
Miglio	100 g	1½–2 dl
Ceci ammollati	100 g	½–1 dl

- Per la cottura a vapore, infilare sempre la teglia d'acciaio inossidabile sotto la teglia d'acciaio inossidabile perforata e sotto la griglia per raccogliere parti di cibo e condensa.
- Mettere il piatto di portata direttamente sulla teglia d'acciaio inossidabile o sulla griglia e infilarla nella camera di cottura.
- Si consiglia di condire la verdura solo dopo la cottura al vapore.

Panni umidi e caldi

Panni umidi e caldi vengono impiegati per una piacevole pulizia delle mani dopo un pasto.

- ▶ Appoggiare dei panni di spugna puliti e umidi piegati il meno possibile sulla teglia d'acciaio inossidabile perforata.
- ▶ Scegliere la seguente regolazione:

				min.	
	80	no	2	ca. 5	

Aria calda

Cuocere e arrostire

Risultato	Rimedio
■ Il cibo o l'impasto all'esterno hanno un bell'aspetto. Al centro però non sono cotti o sono pastosi.	▶ La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e prolungare la durata.

Rigenerazione

Risultato	Rimedio
■ L'alimento rigenerato risulta secco.	▶ La prossima volta diminuire la temperatura della camera di cottura e ridurre la durata.
■ Troppa condensa sull'alimento/intorno all'alimento rigenerato.	▶ La prossima volta aumentare la temperatura della camera di cottura e allungare la durata.

Cottura professionale

- Dopo aver dato forma al pane, ai panini e agli altri alimenti a pasta lievitata, far lievitare ancora un poco, in genere bastano 10 minuti. Quindi mettere l'impasto sulla teglia d'acciaio inossidabile rivestita con carta da forno, appoggiarlo sulla griglia nella camera di cottura fredda e cuocerlo con .
- Con la cottura professionale si forma una crosta bella e lucida. Gli alimenti da cuocere al forno di pasta lievitata o sfoglia non devono essere spennellati con tuorlo o panna.
- Durante la fase del vapore non è permesso aprire la porta dell'apparecchio. In seguito all'immissione di aria fredda la fase del vapore diverrebbe più lunga e il pane potrebbe essere esposto troppo a lungo al vapore. In tal caso prenderebbe una forma piuttosto piatta.
- Per ottenere una crosta bella e croccante, vale la regola: più piccola è la pasta, più elevata dovrà essere la temperatura durante la fase dell'aria calda. La regolazione della temperatura ottimale per i panini è quasi sempre maggiore rispetto a quella per singoli pani.

Aria calda + vapore +

Grazie al vapore condensato, la trasmissione dell'energia sull'alimento è più efficiente rispetto alla cottura con aria calda. In questo modo il processo di cottura si velocizza. L'umidità propria dell'alimento si mantiene e le parti sensibili si bruciano meno velocemente.
Questo modo di funzionamento è particolarmente adatto per cucinare alimenti con superficie croccante, p. es. gratin, brasato, prodotti pronti congelati tipo involtini primavera, prodotti a base di patate ecc.

▶ Disinserire premendo il tasto Adduzione vapore.
– Il simbolo si spegne.

▶ Inserire premendo il tasto Adduzione vapore.
– Il simbolo è acceso.

Torta

Risultato	Rimedio
■ La torta si abbassa.	► Comparare le regolazioni con i 'Consigli per la regolazione'. ► La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e prolungare la durata. ► Mescolare sufficientemente a lungo la pasta frolla e cuocere subito dopo la preparazione. ► Per la pasta per il pan di spagna, montare a schiuma la chiara e il tuorlo d'uovo, mescolarlo bene con l'impasto e cuocere subito dopo la preparazione. ► Osservare l'indicazione della quantità di lievito.

Differenza della doratura

Risultato	Rimedio
■ L'impasto presenta una differenza della doratura.	► La prossima volta regolare una temperatura della camera di cottura inferiore e adattare la durata. ► Per [fan], [bottom], [fan], [hot air] + [fan] e [grill] + [fan] controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli dei 'Consigli di regolazione'. ► Non mettere gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.
■ L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra.	► Comparare le regolazioni con i 'Consigli di regolazione'. ► Proseguire la cottura sulla teglia con l'impasto più chiaro.

Una differenza della doratura è normale. La doratura diviene più omogenea, regolando una temperatura più bassa per la camera di cottura.

Risparmiare energia

- Il modo di funzionamento + comparato al modo di funzionamento consuma meno energia.
- Evitare frequenti aperture della porta dell'apparecchio.
- Accendere l'illuminazione solo se necessario.
- Utilizzare il calore residuo: a partire da una durata di 30 minuti, spegnere l'apparecchio 5–10 minuti prima del termine della cottura – eccetto per soufflé, pan di spagna, pasta da bigné e pasta sfoglia.
- Preriscaldare il più brevemente possibile.
- Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da esso.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0, «Indicazione dell'ora invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive. Terminato il processo di cottura, tutte le indicazioni si spengono.

Cura e manutenzione

Prima della pulizia lasciare raffreddare apparecchio e accessori.

Pulizia esterna

- In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi, fortemente acidi o detersivo per acciaio inossidabile.
- Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.

▶ Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.

▶ Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura. Dopo asciugare usando un panno morbido.

▶ Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare strofinando con un panno morbido.

Cassetto dell'apparecchio / cassetto riscaldabile

Per facilitarne la pulizia, il cassetto può essere estratto completamente.

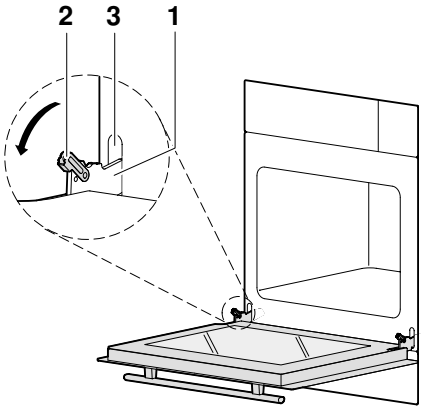
▶ Estrarre il cassetto fino all'arresto, sollevarlo leggermente ed estrarlo tirandolo in avanti.

Pulire la porta dell'apparecchio

► Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare strofinando con un panno morbido.

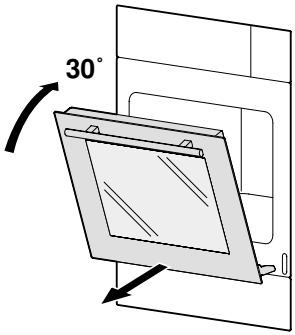
Togliere la porta dell'apparecchio

Fare attenzione quando si toglie e inserisce la porta dell'apparecchio. Pesa ca. 9 kg. Pericolo di ferite!



► Aprire completamente la porta dell'apparecchio.

► Ribaltare completamente in avanti le staffe **2** presso le due cerniere **1**.



► Chiudere la porta dell'apparecchio completamente fino all'arresto (ca. 30°).

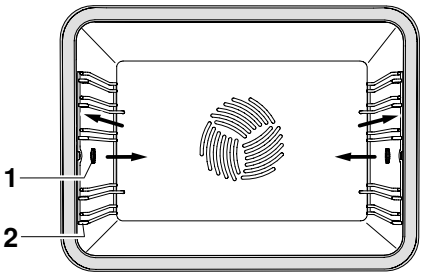
► Estrarre in avanti la porta dell'apparecchio

Inserire la porta dell'apparecchio

► Far scorrere le due cerniere **1** dal davanti nell'apertura **3**.

► Aprire completamente la porta dell'apparecchio e chiudere all'indietro le staffe **2**.

Togliere la griglia d'appoggio



- ▶ Svitare il dado zigrinato **1** posizionato davanti sulla griglia d'appoggio ruotando in senso antiorario.
- ▶ Spostare leggermente a lato della vite la griglia d'appoggio **2** ed estrarla in avanti.

Inserire la griglia d'appoggio

- ▶ Inserire la griglia d'appoggio nei fori della parete posteriore della camera di cottura e appoggiarla sulla vite. Riavvitare in senso orario sulla vite il dado zigrinato fino all'arresto.

Sostituire la guarnizione della porta

Per motivi tecnici concernenti la sicurezza la guarnizione della porta deve essere sostituita dall nostro servizio clienti.

Pulire gli accessori

Non è permesso lavare la sonda per la temperatura nella lavastoviglie.

- La teglia d'acciaio inossidabile, la teglia d'acciaio inossidabile perforata, la griglia e le griglie d'appoggio possono essere lavati in lavastoviglie.
- La teglia originale può essere lavata nella lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto antiaderente si riduce.
- Residui dell'acqua nel contenitore dell'acqua si possono rimuovere con un decalcificante normalmente reperibile in commercio.
- Se la valvola del contenitore dell'acqua gocciola, decalcificare anche questo.

Pulire la camera di cottura

Durante la pulizia non piegare le sonde della temperatura.

- In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi.
- Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano la superficie e l'effetto antiaderente.
- Dopo ogni cottura a vapore, la condensa e le parti di cibo devono essere completamente asciugate ovvero rimosse.

► Pulire lo sporco possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Usare un panno morbido inumidito con acqua e strofinare con un panno morbido.

► Lo sporco essiccato si può rimuovere più facilmente se prima della pulizia si accende l'apparecchio per breve tempo (ca. 30 minuti) con il modo di funzionamento ad una temperatura di 80 °C. In questo modo lo sporco si ammorbidisce.

Man mano che aumenta la durata d'uso, nella camera di cottura si possono formare i colori luccicanti dell'arcobaleno oppure la superficie può diventare leggermente opaca.
Tali effetti possono essere eliminati con un idoneo detergente. Sono idonei tutti i detergenti per acciaio non abrasivi reperibili in commercio.

► Pulire la camera di cottura con un detergente idoneo e un panno morbido e umido. Quindi risciacquare bene con acqua e asciugare.

Decalcificare

Durante ogni produzione di vapore, nel generatore di vapore si deposita del calcare, dipendente dalla durezza dell'acqua locale (cioè dal tenore di calcare nell'acqua).
Un sistema nell'apparecchio riconosce automaticamente quando la decalcificazione è necessaria.

– Sul display digitale lampeggia H 10.

L'intervallo di decalcificazione dipende dalla rispettiva durezza dell'acqua e dalla frequenza dell'uso. Con 4 × 30 minuti di vaporizzazione la settimana, a seconda della durezza dell'acqua, occorre decalcificare come segue:

Durezza dell'acqua	Decalcificare dopo ca.
■ dolce	18 mesi
■ media	9 mesi
■ dura	6 mesi

L'intero processo di decalcificazione dura circa 45 minuti.

Consigliamo di eseguire la decalcificazione quando si accende l'indicazione. Rinunciando a decalcificare l'apparecchio, si pregiudica la funzione dell'apparecchio risp. l'apparecchio può risultarne danneggiato.

Decalcificante Durgol Swiss Steamer

Il decalcificante contiene un acido efficientissimo. Pulire immediatamente con acqua eventuali spruzzi di decalcificante.

Per la decalcificazione utilizzare esclusivamente il decalcificante speciale sviluppato esclusivamente per questo apparecchio – acquistabile nelle drogherie. Questo prodotto permette una decalcificazione professionale e delicata.

I decalcificanti normalmente reperibili in commercio non sono adatti, perché contengono additivi schiumanti o possono non essere sufficientemente efficaci.

Usando un decalcificante diverso, questo può eventualmente

- traboccare schiumando nella camera di cottura
- decalcificare insufficientemente il vaporizzatore
- in casi estremi, danneggiare l'apparecchio

Eseguire la decalcificazione

L'apparecchio deve essere spento. La decalcificazione deve essere fatta a porta chiusa. Pericolo di ustione! Per motivi di sicurezza, un'interruzione della decalcificazione dopo l'avviamento non è possibile.

► Premere contemporaneamente i tasti ▣ e ⇥.
  – Sul display digitale lampeggia CAPr.
  – Alla fine, sul display digitale lampeggia H 5.

► Riempire il contenitore dell'acqua con l'intero contenuto del decalcificatore speciale non diluito.

► Inserire il contenitore dell'acqua nell'apposito scomparto.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  - – Sul display digitale lampeggia CA 1.
  - – Per ca. 30 minuti l'apparecchio resta in fase di decalcificazione.
  - – Alla fine, sul display digitale lampeggia H 2.
- ▶ Prelevare il contenitore dell'acqua, svuotare il decalcificante e riempire il contenitore con 1,2 l d'acqua fredda.
- ▶ Inserire nuovamente il contenitore dell'acqua.
  - – Sul display digitale compare CA 2.
  - – L'apparecchio si trova in fase di risciacquo.
  - – Alla fine, sul display digitale lampeggia H 2.
- ▶ Prelevare il contenitore dell'acqua, svuotare l'acqua e riempire nuovamente il contenitore con 1,2 l d'acqua fredda.
- ▶ Inserire nuovamente il contenitore dell'acqua.
  - – Sul display digitale rimane visualizzato CA 2 oppure viene visualizzato CA 3.

A seconda del grado di sporco del liquido evacuato dalla pompa, devono essere eseguiti eventuali ulteriori risciacqui.

- – Sul display digitale compare CA 2 risp. CA 3.

- ▶ Quando nell'indicazione appare End, togliere il contenitore dell'acqua, svuotarlo e asciugarlo.
  - – La comunicazione End si spegne ed è di nuovo visibile l'ora.
- ▶ Se sul fondo della camera di cottura dovesse esserci del liquido, eliminarlo con un panno morbido.

Se dopo la decalcificazione dovesse essere utilizzato il modo di funzionamento [icon], [icon], [icon] et [icon]+[icon], dopo la cottura l'acqua contenuta nell'apposito contenitore potrebbe essere leggermente tor-bida. Questo non ha alcuna influenza sulle caratteristiche di cottura e sulla qualità dell'alimento.

Sostituire la lampadina a incandescenza

Per motivi di sicurezza, quando la lampadina è difettosa occorre contattare il nostro servizio clienti.

Eliminare personalmente i guasti

Susseguentemente sono elencati i guasti che possono essere riparati facilmente da soli attenendosi alla procedura descritta. Quando viene indicato un guasto differente, oppure quando non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio.

Prima di telefonare al servizio, annotare per favore il numero FN e la completa comunicazione di errore, p. es. F xx / E xx.

Cosa fare, se …

… l'apparecchio non funziona e tutte le indicazioni sono spente

Possibile causa	Rimedio
■ Fusibile o interruttore automatico della casa o dell'installazione domestica fuso o scattato.	▶ Sostituire il fusibile. ▶ Inserire l'interruttore automatico.
■ Il fusibile o interruttore automatico scatta più volte.	▶ Chiamare il servizio.
■ Interruzione dell'alimentazione elettrica.	▶ Controllare l'alimentazione elettrica.

… l'illuminazione non funziona

Possibile causa	Rimedio
■ La lampadina ad incandescenza è difettosa.	▶ Per motivi di sicurezza, quando la lampadina è difettosa occorre contattare il nostro servizio clienti.

… durante la cottura al grill si forma un fumo intenso

Possibile causa	Rimedio
■ I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti.	► Controllare se l'appoggio scelto corrisponde a quello consigliato nei 'consigli di regolazione'.
■ La temperatura della camera di cottura è eccessiva.	► Ridurre la temperatura della camera di cottura.

… si sentono rumori durante il funzionamento

Possibile causa	Rimedio
■ Rumori di funzionamento possono verificarsi durante l'intero funzionamento (Rumore di commutazione o di pompaggio).	Fare niente. Questi rumori sono normali.

… alla fine della cottura non viene pompata acqua per lungo tempo

Possibile causa	Rimedio
■ Per motivi di sicurezza, l'acqua che si trova nel generatore di vapore viene pompata via solamente quando la sua temperatura scende sotto i 80 °C.	Quando il contenitore dell'acqua contiene ancora sufficiente acqua fredda, questa viene travasata automaticamente nel generatore di vapore. In questo modo l'acqua del generatore di vapore viene raffreddata. Se l'acqua nel contenitore non è sufficiente, è necessario attendere il raffreddamento (il processo può durare fino a 30 minuti). Si può continuare ad utilizzare l'apparecchio.

... lampeggia H 1

Possibile causa	Rimedio
■ Il contenitore dell'acqua non è stato inserito.	► Inserire il contenitore dell'acqua.

... lampeggia H 2

Possibile causa	Rimedio
■ Il contenitore dell'acqua non contiene acqua.	► Riempire il contenitore dell'acqua e inserirlo nell'apposito scomparto.
■ Durante la decalcificazione.	► È necessario cambiare l'acqua.

... lampeggia H 3

Possibile causa	Rimedio
■ La porta dell'apparecchio è aperto.	► Chiudere la porta dell'apparecchio.

... lampeggia H 4

Possibile causa	Rimedio
■ La sonda per la temperatura non è infilata.	► Infilare la sonda per la temperatura nell'apposita presa.

... lampeggia H 5

Possibile causa	Rimedio
■ La decalcificazione è stata selezionata, ma non ancora avviata.	▶ Riempire il contenitore dell'acqua con l'intero contenuto del decalcificatore speciale non diluito e inserire il contenitore dell'acqua nell'apposito scomparto. ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

... lampeggia H 6

Possibile causa	Rimedio
■ La cottura delicata è interrotta.	▶ Proseguire premendo il bottone di regolazione OK. ▶ Per interrompere premere il tasto ◯.

... lampeggia H 10

Possibile causa	Rimedio
■ L'evaporatore nell'apparecchio è calcificato.	▶ Avviare il processo di decalcificazione.

... lampeggia H 11

Possibile causa	Rimedio
■ E' stato usato un prodotto decalcificante non idoneo.	▶ Eseguire un nuovo processo di decalcificazione con il prodotto prescritto.
■ La decalcificazione non è stata eseguita in maniera corretta.	▶ Se l'indicazione non si spegne dopo ripetuti processi di decalcificazione, annotare il numero di fabbricazione (FN) e il messaggio d'errore completo. ▶ Chiamare il servizio assistenza.

... F xx e E xx lampeggiano ad intermittenza

Possibile causa	Rimedio
■ Diverse situazioni possono condurre alla comunicazione d'errore.	▶ Resettare l'indicazione di guasto premendo il tasto ◯. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ▶ Ristabilire l'alimentazione elettrica. ▶ Se l'errore si manifesta di nuovo, annotare il numero FN e la comunicazione d'errore completa. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio.

... U xx e E xx lampeggiano ad intermittenza

Possibile causa	Rimedio
■ Guasto nell'alimentazione elettrica.	► Resettare l'indicazione di guasto premendo il tasto ◯. ► Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ► Ristabilire l'alimentazione elettrica. ► Se l'errore si manifesta di nuovo, annotare il numero FN e la comunicazione d'errore completa. ► Interrompere l'alimentazione elettrica. ► Chiamare il servizio.

... appare CA xx

Possibile causa	Rimedio
■ Diverse situazioni possono causare una comunicazione «CA». ■ Esse si presentano in fase di decalcificazione.	Nel caso di indicazione CA 1, l'apparecchio si trova in fase di decalcificazione. Nel caso di indicazione CA 2 o CA 3, l'apparecchio si trova in fase di risciacquo.

... appare CA -

Possibile causa	Rimedio
■ Durante la decalcificazione è stato premuto il tasto ◯.	Dopo breve tempo, l'apparecchio passa automaticamente alle fasi di risciacquo. ► In presenza dell'indicazione H 2, riempire il contenitore dell'acqua con acqua fresca. – La fase di risciacquo prosegue automaticamente.

In questo caso, la decalcificazione non è stata eseguita correttamente e deve essere ripetuta completamente.

Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica

Dopo una interruzione dell'alimentazione elettrica, sul display digitale destro lampeggia 12:00 e il simbolo ⏲.

► Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.

► Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

► Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.

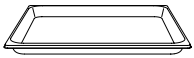
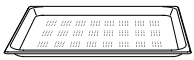
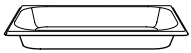
► L'ora viene confermata premendo nuovamente il bottone di regolazione OK.

- Le regolazioni utente vengono mantenute.
- Se l'interruzione dell'alimentazione elettrica si verifica durante «Cottura delicata», il programma verrà interrotto. Non è possibile proseguire con il programma.
- Se l'interruzione dell'alimentazione elettrica si verifica durante la decalcificazione, la stessa proseguirà automaticamente dopo l'impostazione dell'ora.

Accessori e ricambi

Per l'ordinazione pregasi indicare il n° del modello e l'esatta denominazione.

Accessori

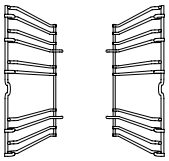
		Larghezza × Altezza × Profondità [mm]	Numero
Teglia d'acciaio inossidabile *		370 × 25 × 429,5	530208
Teglia d'acciaio inossidabile perforata *		370 × 25 × 429,5	530209
Griglia *		370 × 25 × 429,5	530210
Teglia originale *		370 × 25 × 429,5	530207
Teglia d'acciaio inossidabile, ⅓ GN		325 × 20 × 177	565054
Contenitore di cottura non forato, ⅓ GN		325 × 40 × 177	565048
Contenitore di cottura forato, ⅓ GN		325 × 40 × 177	530208
Cassetto su rulli			

* Contenuta nella fornitura

Le dimensioni sono conformi alla Gastronorm ⅓ GN, ½ GN e ⅔ GN.

Ricambi

Griglia d'appoggio
sinistra / destra



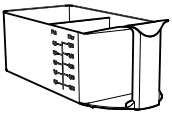
Dado zigrinato

566372

Coperchio del
contenitore dell'acqua

530211

Contenitore dell'acqua



530211

Sonda di temperatura
con impugnatura diritta

531460

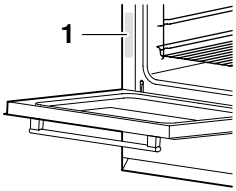
Decalcificante

566405

Dati tecnici

Raccordo elettrico

▶ Vedere targhetta dei dati **1**



Allacciamento elettrico

L'allacciamento	alla rete elettrica è effettuato inserendo la spina in una presa di corrente
Potenza complessiva	3,7 kW
Valori di collegamento	230 - 240 V, 50 Hz
Tensione del fusibile	16 A

Potenza del riscaldamento

Aria calda ventilata	2200 W
Calore superiore	1200 W
Calore inferiore	1250 W
Grill	2500 W
Generatore di vapore	1400 W

* Opzione

Osservazioni per gli istituti di prova

La classe d'efficienza energetica secondo EN 60350 / EN 50304 è determinata con i modi di funzionamento [⌇] + [⌇] e [▭].
La determinazione del volume utile ai sensi delle norme EN 60350 / EN 50304 si esegue con griglie d'appoggio smontate.

Osservazione generale

Volume massimo di carico 3 kg

Misurazione della temperatura della camera di cottura

La temperatura della camera di cottura è misurata nella camera di cottura vuota in base ad una norma internazionalmente valida. Proprie misurazioni possono essere imprecise e non sono adatte a controllare la precisione della temperatura.

Economizzatore automatico standby

Per evitare un inutile consumo d'energia, l'apparechio dispone di un economizzatore automatico standby.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0, «Indicazione dell'ora non visibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, fogli di plastica PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e se possibile vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallare

- Staccare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

Sicurezza

- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Sfilare la spina dalla presa, risp. far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Si prega di rivolgersi alle autorità competenti della vostra amministrazione comunale, alla stazione di riciclaggio dei rifiuti domestici locale o al commerciante, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, per ottenere ulteriori informazioni sul trattamento, sul ricupero e sulla riutilizzazione del prodotto.

Istruzioni di montaggio per personale specializzato

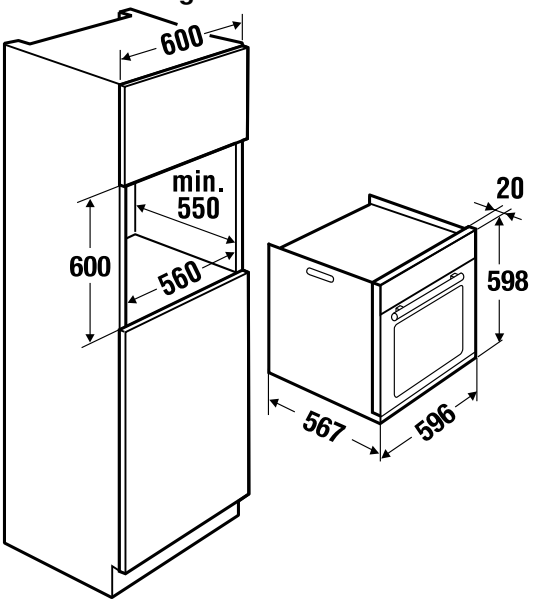
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Nel caso di montaggio, riparazione o sostituzione della lampadina di illuminazione del forno è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica. Estrarre la spina o scollegare l'alimentazione.
- Quando l'apparecchio è montato non deve essere possibile toccare alcun cavo isolato che permetta il funzionamento dell'apparecchio.
- L'apparecchio è predisposto per essere collegato unicamente ad una presa schuko nel pieno rispetto delle regole vigenti. L'installazione di una presa di corrente o lo scambio del conduttore polo e del conduttore neutro o la sostituzione del cavo di collegamento possono essere effettuate unicamente da un elettricista, nel pieno rispetto delle normative vigenti.
- Se, dopo il collegamento, la presa non è più raggiungibile, per rispettare le norme di sicurezza vigenti, deve essere disponibile un separatore a più poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm.
- Il mobile da incasso per l'apparecchio deve potere resistere fino ad una temperatura di 100 °C. Questo vale in particolare per fogli per impiallacciature, listelli incollati lateralmente, collanti e vernici. I lati esterni dei mobili adiacenti devono resistere almeno fino alla temperatura di 70 °C.
- L'apparecchio deve essere necessariamente installato in posizione orizzontale su un pannello piano e stabile. Il pannello non deve potersi piegare.
- Se l'apparecchio non è fissato alla parete, è necessario avvitarlo con un cuneo reperibile in commercio.

Collegamento elettrico

L'allacciamento alla rete elettrica è effettuato inserendo la spina in una presa di corrente.
Potenza complessiva: 3,7 kW
Valori di allacciamento: 230 - 240 V, 50 Hz
Tensione del fusibile: 16 A

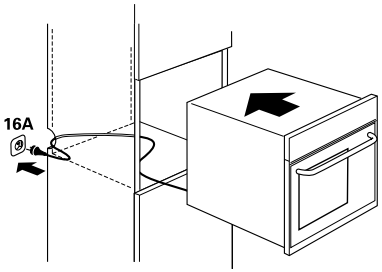
Dimensioni per il montaggio

per una nicchia d'incasso adeguata



Inserimento nell'arredo della cucina

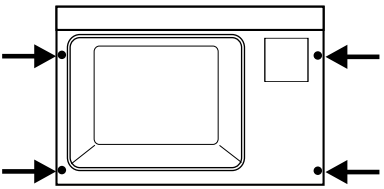
Montaggio dell'apparecchio:



▶ Inserire la spina nella presa di corrente.
Se nell'indicazione testo chiaro viene indicato «U2», il connettore deve essere girato. Se ciò non è possibile, fare cambiare polo e neutro nella presa da uno specialista.

▶ Inserire completamente l'apparecchio nel vano tra i mobili. Non incastrare il cavo di alimentazione.

Fissaggio dell'apparecchio:



▶ Aprire la porta del forno ed avvitare l'apparecchio con le viti allegate – tenendola in posizione obliqua – dall'interno verso l'esterno con l'elemento dell'armadio.

Indice analitico

A

Accessori 13, 85
Pulire..... 73
Acqua..... 15
Rabboccare..... 20
Adduzione vapore
Inserire/disinserire 67
Allacciamento elettrico 87
Appoggi..... 12
Aria calda..... 36, 66
Aria calda + vapore..... 40, 67
Aria calda umida..... 40
Asciugare 64
Avviamento ritardato 33

B

Bambini nell'economia domestica . 4
Brevi istruzioni 95

C

Calore sopra e sotto 36
Camera di cottura
Evacuazione dell'aria..... 12
Misurazione della temperatura ... 88
Pulire..... 74
Cassetto dell'apparecchio 10
Pulire..... 71
Cassetto riscaldabile..... 10
Pulire..... 71
Cassetto su rulli 16
Comunicazione C 83
Comunicazione F/E..... 82
Comunicazione H 80
Comunicazione U/E 83
Consigli ed accorgimenti 65
Contenitore dell'acqua..... 15
Riempire..... 19
Svuotare 23
Contenitore di cottura..... 15
Cottura a vapore 36, 65
Cottura delicata 40, 46
Preparazione..... 47
Scegliere e avviare..... 47
Cottura professionale 38, 67
Cura 71

D

Dado zigrinato 12
Dati tecnici..... 87
Decalcificante 76
Decalcificare 75
Eseguire 76
Descrizione dell'apparecchio.... 10
Differenza della doratura 69
Dimensioni esterne 87
Disinserire..... 22
Disinstallare..... 89
Durata di funzionamento..... 31
Regolare..... 34
Durezza dell'acqua 25, 28

E

Elementi d'indicazione 11
Elementi di comando 11
Elemento riscaldante sopra 12
Eliminare personalmente i guasti.... 78
Esempio..... 19

F

Formato dell'ora 28
Formato orologio..... 25
Funzioni dell'orologio 29

G

Griglia..... 14

Griglia d'appoggio 73
Grill..... 12, 38
Guarnizione della porta..... 12
Sostituire..... 73

I
Illuminazione 12, 25, 27
Imballaggio..... 89
Indicazione dell'ora..... 25, 27
Lampeggia..... 84
Indicazioni..... 11
Interruzione dell'alimentazione elettrica..... 84
Istituti di prova 87

M
Manutenzione..... 71
Messa in funzione 18
Modi di funzionamento..... 36
Modo di funzionamento
Modificare 20
Scegliere 20

N
Note 10

O
Orario di disinserimento 33
Osservazioni sulla sicurezza
Prima messa in funzione..... 2
Quando nell'economia domestica vivono bambini..... 4
Uso conforme allo scopo 3
Utilizzazione 4

P
Panni umidi e caldi 66
PizzaPlus..... 38
Porta dell'apparecchio 12
Togliere..... 72
Potenza del riscaldamento..... 87
Prelevare l'alimento 22
Preriscaldare 70
Presa..... 12
Prima della prima messa in funzione 2
Prima messa in funzione..... 2, 18
Protezione dal contatto..... 12
Pulizia esterna..... 71

R
Rabboccare l'acqua..... 20
Raccordo elettrico 87
Regolare l'ora..... 29
Regolazioni di fabbrica..... 28
Regolazioni utente..... 24, 25
Ricambi 86
Rigenerazione 38, 66
Riscaldamento rapido 42
Risparmiare energia..... 70

S
Segnale acustico 25, 27
Selezionare la temperatura della camera di cottura 21
Sicurezza..... 89
Sicurezza bambini 25, 26
Simboli..... 11
Smaltimento..... 89
Sonda della temperatura 12
Sonda di temperatura..... 15
Sonda per la temperatura..... 43
Sistemare..... 43
Sostituire la lampadina a incandescenza..... 77
Standby 88
Struttura..... 10

T
Targhetta dei dati 87
Tasti..... 11
Teglia d'acciaio inossidabile..... 13
Teglia d'acciaio inossidabile perforata..... 14

Teglia originale 13
Temperatura della camera di cottura
Controllare / modificare 21
Temperatura sonda 44
Temporizzatore 30

U
Unità di temperatura 25, 28
Uso 17

V
Ventilatore per l'aria calda 12
Volume di carico 87

Brevi istruzioni

Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza di queste istruzioni per l'uso!

Regolare l'ora

- ▶ Premere il tasto ⁝→|.
- ▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.
- ▶ Premere nuovamente il tasto ⁝→|.
- ▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

Scegliere il modo di funzionamento

- ▶ Premere il tasto ▣ più volte finché compare il modo di funzionamento desiderato.
- ▶ Girando il bottone di regolazione OK è possibile impostare la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

Disinserire l'apparecchio

- ▶ Toccare il tasto ◯.

Regolare il temorizzatore

- ▶ Premere il tasto 🔔.
- ▶ Girando il bottone di regolazione OK regolare la durata.

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefono: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03
www.kueppersbusch.de

Küppersbusch Ges.m.b.H.
Eitnergasse 13, 1231 Wien, Telefono: 01 / 8 66 80-0, Telefax: 01 / 8 66 80 72
www.kueppersbusch.at · e-Mail: verkauf@kueppersbusch.at

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK